FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2014

Brunello di Montalcino DOCG

Brunello Campone ist ein ausgewogener, trinkfertiger Wein mit optimaler Struktur. Betörende Düfte nach reifen Früchten und ein lang anhaltender Geschmack machen ihn zu einem perfekten Speisenbegleiter von rotem Fleisch, Braten und reifem Käse.

Klimaverlauf

Im Winter waren die Temperaturen für die Jahreszeit ungewöhnlich mild. Sonnige Tage mit angenehmen Temperaturen begleiteten das Wachstum im Frühjahr. Der Sommer hingegen zeigte sich frisch und sehr regnerisch, wodurch die Pflanzen länger wachsen konnten. In der zweiten Septemberhälfte beschleunigten sowohl die ausbleibenden Niederschläge als auch die Sonne und Temperaturschwankungen den Reifeprozess. Dies bescherte uns Trauben, die reich an Aromen, Farbstoffen und Struktur sind.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 13,5%
Ausbau: Eichenfässer - mindestens 24 Monate im Fass und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Campone Brunello 2014 prästentiert sich in einem kräftigen Rubin mit leicht granatfarbenen Reflexen. In der Nase zeigt er sich fruchtig und zugleich blumig. Kirsche und Waldfrüchte harmonieren gut zu Veilchen. Nach einer Weile gesellen sich Würznoten hinzu. Röstnoten wie Kaffee schließen den Duft ab. Am Gaumen ist der Wein ausgesprochen ausgewogen, seidig, tanninisch und zugleich weich.

Kombination: Rotes Fleisch im Eintopf oder als Schmorbraten sowie Braten und gereifter Käse. Außergewöhnlich zu Lebkuchen!